FETE DE LA POGNE ET DE LA RAVIOLE

ROMANS-SUR-ISERE
PLACE JULES-NADI

SAMEDI 4 ET DIMANCHE 5 JUIN 2022



DOSSIER DE PRESSE

ROMANS SUR ISÈRE

ville-romans.fr

Service de la communication de la Ville de Romans - Photo © iStock - Nagaets - Mai 2022

SOMMAIRE

Communiqué de presse.....p.3
Pogne, raviole et rock'n'roll

Des invités au top !.....p.4
Mercotte, Glenn Viel, Chef & The Gang avec Philippe Etchebest

Loïc Ballet, un animateur gastronome ;.....p.5

Concours « La pogne des familles » ;.....p.5

De la fabrication à la dégustation ;.....p.5
Faîtes votre marché

Région invitée : le Pays Basque.....p.6
Benjamin Torrezan, chef basque

Les autres exposants du marché du terroir p.6

Le programme ;.....p.7

Les partenaires de la Fête p.8

Pourquoi ils participent ? p.9
Saint Jean, la Mère Maury

Circuler et stationner le jour de la Fête p.9

Pogne, raviole et rock'n'roll

Les 4 et 5 juin prochains, pogne et raviole, les deux produits phares de notre terroir seront à l'honneur avec, pour les sublimer, des invités de marque. Au programme : shows culinaires orchestrés par de grands chefs, démonstrations de fabrication, vente et, bien sûr dégustation, sans oublier un concert très rock'n'roll !

Si vous êtes amateurs de bons produits, n'hésitez pas à venir découvrir et déguster les samedi 4 et dimanche 5 juin, place Jules-Nadi à Romans-sur-Isère (Drôme), nos deux stars du terroir : la pogne, une brioche en forme de couronne au parfum subtil de fleur d'oranger et la raviole, un petit carré de pâte fine, farci de fromage et de persil.

Mercotte, le retour !

La Ville de Romans, organisatrice de l'événement, a fait appel, pour ouvrir cette 33e édition, le samedi 4 juin, à une personnalité particulièrement attachante : Mercotte ! Jurée de l'émission « Le meilleur pâtissier », elle avait su séduire le public, lors de sa première venue en 2020, avec ses conseils éclairés et son caractère joyeux. Nul doute que sa présence sera plébiscitée !

Un chef au Top !

A l'affiche également, vous retrouverez, Glenn Viel, un chef auréolé de trois étoiles au Guide Michelin, dont les critiques ne tarissent pas d'éloges. Ce breton d'origine, aujourd'hui juré de l'émission « Top chef », pratique « *une cuisine sincère et sans fioriture* » au sein du domaine de la Baumanière (Baux-de-Provence). Gageons qu'il ne manquera pas, le dimanche, de mettre son grain de sel… dans cette fête qui promet d'être très rock'n'roll… Et pour cause !

Du piano à la batterie

Le chef étoilé Philippe Etchebest, que l'on peut voir à la télévision aussi bien en juré de Top chef qu'en sauveteur de restaurateurs dans « Cauchemar en cuisine », quittera, en effet, son piano, pour s'installer, le samedi soir, à la batterie et nous proposer avec son groupe « Chef & The Gang », cinquante ans de rock en deux heures de show.

Des chefs locaux

Seront également présents nos talentueux chefs locaux, Thomas Redon (La Redonière), Matthieu Prandi (Le Panzo) mais aussi David Bourne, meilleur traiteur de France 2020 et vice-champion du monde des traiteurs 2021.

Les mains dans le pétrin

Le samedi matin, tout de suite après l'inauguration qui se déroulera à 11h00, vous pourrez également assister au pétrissage à douze mains d'une pogne géante par les boulangers professionnels romanais. L'après-midi, ce seront leurs apprentis qui feront le show. Les enfants seront également invités à participer, le dimanche, à un atelier aux côtés de Mercotte et de Glenn Viel. Il n'y a pas d'âge pour commencer à aiguiser ses sens.

De la fabrication à la dégustation

Vous verrez aussi à l'œuvre, le samedi et le dimanche, l'association « Eymeux d'hier et d'aujourd'hui » qui fabriquera, sous vos yeux, des ravioles, de la plus traditionnelle des façons. Vous commencez à avoir l'eau à la bouche ? Des dégustations vous seront proposées, et, bien sûr, vous pourrez acheter des ravioles ainsi que des pognes dont le parfum délicat de fleur d'oranger viendra chatouiller vos narines dès votre arrivée. Boulangers et ravioleurs vous attendent, en effet, sur leur stand, à l'ombre des grands arbres, place Jules-Nadi.

Faites votre marché !

Vous aurez par ailleurs la possibilité de compléter votre panier en parcourant le marché du terroir où vous trouverez divers produits locaux, plus délicieux les uns que les autres.

Par ailleurs, et pour la troisième année consécutive, une région de France sera mise à l'honneur. Après la Normandie, puis l'Alsace -qui ont d'ailleurs souhaité revenir- ce sera au tour du Pays Basque d'être sous les feux des projecteurs. Il présentera quelques-uns de ses produits les plus emblématiques et amènera dans ses bagages, Benjamin Torrezan, chef du restaurant le Xaya à Saint-Jean-de-Luz.

La tradition au rendez-vous

Pour ajouter au folklore de ces deux journées, n'oublions pas, le dimanche, la traditionnelle cérémonie d'intronisation par les confréries de la Pogne et de la Raviole. Du folklore ? Pas seulement ! Puisqu'il s'agit de perpétuer un savoir-faire et de le faire connaître bien au-delà de nos frontières régionales.

La pogne des familles

Sachez enfin qu'un nouveau concours « La pogne des familles » sera ouvert à tout un chacun. Vous devrez fabriquer, chez vous, une pogne (seuls les ingrédients de base et le poids seront imposés) que vous présenterez, le dimanche, devant un jury présidé par Mercotte. Vous avez bien quelque recette de famille cachée au fond d'un tiroir, sinon laissez libre cours à votre imagination.

Un animateur gastronome

Pour dérouler l'ensemble de ce menu, nous pourrons compter sur Loïc Ballet qui saura vous allécher. Chroniqueur dans l'émission Télématin sur France 2, il est devenu l'animateur attitré de cet événement gourmand qu'il défend avec passion et conviction.

➢ **Le programme complet sur ville-romans.fr/fete-pogne-raviole.**

Des invités au top !

La Fête de la Pogne et de la Raviole de Romans, fidèle à sa tradition, accueillera des hôtes de marque qui sauront émoustiller vos papilles, grâce à leur savoir-faire et à leur créativité.



©Simon Garnier

Mercotte Alias Jacqueline Mercorelli

Critique culinaire, cette bloggeuse reconnue a été révélée au grand public en 2012, en sa qualité de juré de l'émission culinaire de M6, « Le meilleur pâtissier » où elle œuvre depuis, au côté de Cyril Lignac. Et ce n'est pas un hasard… Autodidacte, perfectionniste et toujours de bonne humeur, cette mère de quatre enfants s'est, en effet, lancée dès 2005 dans la création d'un blog culinaire, « La cuisine de Mercotte », sur lequel elle partage ses recettes et astuces, avec une préférence pour les desserts. Elle sera présente tout le week-end.

Glenn Viel, chef 3 étoiles, juré de Top chef M6

Les critiques ne tarissent pas d'éloges pour Glenn Viel, un chef auréolé de trois étoiles au Guide Michelin. Ce breton d'origine, aujourd'hui juré de l'émission « Top chef » sur M6, pratique, dit-on, « *une cuisine sincère et sans fioriture* », au sein du domaine de la Baumanière aux Baux de Provence. C'est un chef engagé dans une gastronomie écoresponsable : il a développé le potager, créé un verger, installé des ruches et même implanté une ferme pédagogique pour transmettre le goût des bonnes choses. En outre, il fabrique lui-même ses engrais à partir de ses déchets qu'il utilise également pour nourrir ses bêtes… En cuisine, il pratique de nouvelles techniques, expérimente, invente…



©Virginie Ovessian



Chef & the Gang avec Philippe Etchebest

Celui qu'on peut voir à la télévision, aussi bien en juré de Top chef qu'en sauveteur de restaurateurs dans « Cauchemar en cuisine », n'hésite pas, à l'occasion, à quitter son piano pour s'installer à la batterie. Avec son groupe Chef & the Gang, il s'amuse, en effet, à reprendre des standards du rock des années 70 à nos jours, avec tout autant de professionnalisme et de passion qu'en cuisine. Et à faire le show, deux heures durant, aux côtés d'amis rencontrés sur le tournage de diverses émissions et notamment, Alex Jaffray (Le son d'Alex sur Télématin) et Nicolas Sauvey (Dätcha Mandala).

Des chefs romanais

Des chefs romanais participeront également aux shows culinaires : **Thomas Redon** (La Redonière), samedi à 14h00 ; **Matthieu Prandi** (Le Panzo), dimanche à 15h00 et **David Bourne** (Bourne traiteur), champion de France 2020 des Traiteurs et vice-champion du monde des traiteurs 2021, le dimanche également, à 17h00.

Loïc Ballet, un animateur gastronome

Pour dérouler l'ensemble de ce menu, nous pourrons compter sur Loïc Ballet qui saura vous allécher. Chroniqueur dans l'émission Télématin sur France 2, il est devenu l'animateur attitré de cet événement gourmand qu'il promeut avec passion et conviction. Dans sa chronique culinaire hebdomadaire, il parcourt la France à la recherche des meilleurs chefs, pour défendre les producteurs locaux et tous ceux qui font des métiers de bouche une passion. Il a fait ses premières armes comme chroniqueur gastronome sur France Inter en 2008, au côté de Jean-Pierre Coffe dans l'émission « *Ça se bouffe pas, ça se mange* ». Avec l'homme aux lunettes rondes, il apprendra à « transmettre ». Transmettre pour protéger notre terroir, pour inviter le public à goûter, mais surtout, transmettre pour que chacun ouvre l'œil sur son alimentation !



Concours « La pogne des familles »

La Ville de Romans organise, pour la première fois cette année, le concours de la meilleure pogne des familles, Ce concours est ouvert à tous, à l'exclusion des professionnels. Vous devrez confectionner, chez vous, de A jusqu'à Z, une pogne de 500 g à 1 kg, que vous présenterez à un jury le dimanche 5 juin, à 10h00, place Jules Nadi.



Inscriptions jusqu'au mercredi 25 mai à 16h00

Vous pouvez poser votre candidature par mail (pogne-des-familles@ville-romans26.fr) ou par courrier (Hôtel de ville – A l'attention d'Elisa GUILLEN - Place Jules Nadi – CS 41012 - 26102 Romans-sur-Isère Cedex) en indiquant, de manière lisible, vos nom, prénom, adresse, adresse mail et numéro de portable.

Remise des prix dimanche 5 juin, à 12h00, place Jules-Nadi, A l'occasion de la cérémonie d'intronisation des confréries de la pogne et de la raviole.

De la fabrication à la dégustation

Vous verrez aussi à l'œuvre, le samedi et le dimanche, **l'association « Eymeux d'hier et d'aujourd'hui »** qui fabriquera, sous vos yeux, des ravioles, de la plus traditionnelle des façons. Vous commencez à avoir l'eau à la bouche ? Des dégustations vous seront proposées, et, bien sûr, vous pourrez acheter des ravioles ainsi que des pognes dont le parfum délicat de fleur d'oranger viendra chatouiller vos narines dès votre arrivée.

Boulangers et ravioleurs vous attendent, en effet, sur leur stand, place Jules-Nadi, qui est aussi celle de l'Hôtel de ville.

- **Les boulangers :** Pascalis, Bédouin, Manu & Rita, La Nougatine, Lionneton, Mes délices briochés, La Papillonaise et Boulangerie Bresnu
- **Les ravioleurs :** Saint-Jean, Ravioles Mère Maury, Mes ravioles 1228

Faites votre marché !

Vous aurez par ailleurs la possibilité de compléter votre panier en parcourant le marché du terroir où vous trouverez toutes sortes de produits locaux, plus délicieux les uns que les autres : vin, clairette, bière artisanale, pâtisserie à la châtaigne, miel, pain d'épices, confiserie… Et, pourquoi pas ? De la vaisselle en bois tourné !

Le Pays Basque, invité d'honneur

Chaque année, une région de France est mise à l'honneur. Après la Normandie en 2020, la région Alsace en 2021 – qui ont toutes deux souhaité revenir- c'est le Pays Basque qui, pour cette 33e édition, sera sous les projecteurs avec une présentation de ses produits emblématiques ; gâteaux, fromages, vins… bérets !



Le Pays Basque arrivera avec, dans ses bagages, **Benjamin TORREZAN**, chef du restaurant le Xaya à Saint-Jean-de-Luz. Ce dernier participera à l'un des shows culinaires, le **samedi 4 juin, à 17h00**, prêt à en découdre avec la raviole de Romans !

Son parcours : lors d'un déjeuner à Leucate, dans le restaurant d'Alexandre Klimenko, il est saisi par l'expression artistique du chef et cette émotion sera révélatrice de sa vocation. Au bluff, il demande au chef à faire un essai dans sa cuisine. Alexandre Klimenko accepte et il ne le regrettera pas, car Benjamin va rester et apprendre très vite. En 2016, il rentre chez Fabien Lefebvre et en 2018 chez Franck Radiu à l'Octopus.

L'année suivante, il arrive au Pays Basque où il sera sous-chef d'Alexandre Soulier au grand hôtel de Saint-Jean-de-Luz, puis à Gastelur. En 2020, il croise la route de Frédéric Grobost, découvre le Xaya et se reconnaît dans son ambition de monter cet établissement au rang des belles maisons, sa philosophie d'approvisionnement et ses valeurs…

Les exposants du Marché du Terroir

Le Pays Basque	Les autres exposants
Maison Paries : chocolats, gâteaux Basques	A tout bois (Philippe Creusefond) : Objets en bois tournés, bijoux, stylos, vaisselle en bois, jouets, éléments de décoration intérieure, lampes, nichoirs. Fabrication artisanale et locale
Benat : Fromages basques	Brasserie des Abymes (Vincent Mouillet) : bières saint-genix, acide fruit passion, blonde citron téquilla, blonde miel…
Egiategia : Vins sous la mer	Clair Line Délices (Claire Line Perez) : sucettes artisanales en sucre
Couteaux : art de la table	Cave Decorse (Anna et Rachel Decorse) : clairette de Die AOC, « Méthode dioise ancestrale », « Méthode traditionnelle » et coteaux de Die AOC
Maison de la châtaigne : produits salés/sucrés autour de la châtaigne	Le Boustcho - Pollen Scop (Stéphane Ruscak) - artisan-pâtissier : sablés à la praline rose, produits à base de châtaigne
Bérets - broderie	La Bouche Rit Lambert (Lilian Lambert) : caillette, saucisson, saucisse à cuire, diot, saucissette, tête de porc en gelée, pâté croûte…
Artisans d'art : Arts de la table, savon	L'instant Miel (David Pourret) : miel
	Domaine Chantegrives (Sophie Conrozier) : vin AOP Côte du Rhône
	Fromagerie Les saveurs de la tour (Jean-Pierre Laur) : fabricant de Roquefort et de tommes
	Mosbach EARL (Paul Mosbach) : vins et Crémants d'Alsace
	La Régaline (Laurent Goubet) : artisan pâtissier
	SLY GMS – La gaufre liégeoise L'Isis (Sylvain Gay-Méry) : Gaufre Liégeoise
	Jonathan Bayle : pain d'épice, pâte de fruit

Le programme

Samedi 4 juin

- 11 h 00 – Inauguration par le maire de Romans, Marie-Hélène Thoraval, avec Mercotte, jurée de l'émission « Le meilleur pâtissier » sur M6 et Loïc Ballet, animateur de l'événement
- 11 h 30 – Pétrissage à douze mains d'une pogne géante

➢ **Shows culinaires animés par Loïc Ballet**

- 14 h 00 - Thomas Redon, chef romanais (La Redonière)
- 15 h 00– Fabrication de pogne par les apprentis boulangers
- 16 h 00 – Mercotte et les Ravioleuses d'Eymeux
- 17 h 00 – Benjamin Torrezan, chef basque (Le Xaya)
- 18 h 00 – Mercotte

- 19 h 00 – Animation musicale

- 21 h 30 – Concert du groupe Chef & The Gang avec Philippe Etchebest

Dimanche 5 juin

- 10 h 00 – Concours « Pogne des familles » avec Mercotte : concevez votre pogne maison et présentez-là au jury !
- 11 h 00 – Atelier enfants avec Mercotte et Glenn Viel
- 12 h 00 – Intronisation par les confréries de la Pogne et de la Raviole



➢ **Shows culinaires animés par Loïc Ballet**

- 14 h 00 – Glenn Viel, Mercotte et les boulangers locaux
- 15 h 00 – Matthieu Prandi, chef romanais (Le Panzo)
- 16 h 00 – Glenn Viel et les Ravioleuses d'Eymeux
- 17 h 00 – David Bourne, chef romanais (Meilleur traiteur de France 2020 et vice-champion du monde des traiteurs 2021)

Les incontournables

➢ **Démonstration de fabrication de ravioles**
Samedi, de 13 h 00 à 19 h 00 et dimanche, de 9 h 00 à 20 h 00, sur le stand de l'association Eymeux d'hier et d'aujourd'hui.

➢ **Marché du terroir**
Samedi, de 10 h 00 à 19 h 00, et dimanche, de 9 h 00 à 18 h 00, avec, en invitée d'honneur, le Pays Basque et ses produits emblématiques, le retour de la Normandie et de l'Alsace et de leurs spécialités et aussi vin, clairette, bière artisanale, pâtisserie à la châtaigne, miel, pain d'épices, confiserie, objets en bois tourné (vaisselle, jouets…)…

➢ **Vente et dégustations**
Samedi, de 10 h 00 à 23 h 00, sur les stands des boulangers et des ravioleurs romanais.

Les partenaires de la Fête de la Pogne et de la Raviole 2022

Chaque année, la Ville fait appel au mécénat public et privé pour l'organisation de ses événements…

LES PARTENAIRES :

La Région Auvergne-Rhône-Alpes

Vallée de la Gastronomie France

La Drôme

Pastier Français Saint-Jean depuis 1935

Ravioles Mère Maury

Les Ravioles du Dauphiné – On vous met en appétit !

Mes Délices Briochés

Hyper U Romans

Les Douceurs de Jacquemart

Lionneton – Meilleur Ouvrier de France – Bourg-de-Péage

Hôtel Restaurant Le Clos des Tanneurs

La Papillonaise – Restaurant Traditionnel

France Bleu Drôme Ardèche

Crédit Mutuel

Boulangerie – Pâtisserie La Nougatine

Pascals

SAS Romans Papiers

Distribution Pellerin

Cave de Tain

Et aussi les boulangeries Bedouin, Manu & Rita et Aux délices de Romans (Christophe Bresnu)

Le mécénat peut se traduire également par des dons en nature avec, cette année :
Lafont : fourniture de vestes et tabliers brodés

Pourquoi ils participent ?

Gregory Manoukian, P-D.-G. de La Mère Maury - « *Pour La Mère Maury, participer à la Fête de la pogne et de la raviole, c'est contribuer au rayonnement national de la ville de Romans et de ses habitants. La dynamique engagée par la municipalité depuis ces dernières années, permet à nos deux mets emblématiques et gourmands d'être dégustés tout au long de ces deux journées par un public averti et toujours plus nombreux. La présence de Loïc Ballet apporte un souffle gastronomique nouveau avec la présence des amis chefs étoilés et autres professionnels culinaires qui permettent d'offrir au public une attraction singulière et gourmande. Enfin, l'élargissement de la Fête de la pogne et de la raviole aux producteurs locaux sont l'occasion de belles rencontres avec des passionnés du territoire.* » -

[+] d'infos https://www.raviolesmeremaury.com/

Guillaume Blanloeil, président de Saint Jean - « *Acteur important du patrimoine culinaire de Romans, Saint Jean est depuis toujours fortement ancrée dans son territoire. C'est donc tout naturellement que nous accompagnons la Ville pour faire vivre nos produits de terroir à travers le mécénat de la Fête de la pogne et de la raviole qui a lieu chaque année. Cette année, outre un stand de vente et de dégustation de ravioles, nous avons choisi de proposer un espace pédagogique et ludique qui permettra aux visiteurs d'en apprendre davantage sur cette spécialité emblématique de la ville : son histoire, ses ingrédients, sa fabrication, ses labels de qualité…* »

[+] d'infos sur https://www.saint-jean.fr/

Circuler et stationner le jour de la fête

Circulation et stationnement seront interdits, place Jules-Nadi, du mercredi 1er juin à 00h00 au jeudi 2 juin à 17h00, puis du vendredi 3 juin à 12h jusqu'au lundi 6 juin à 16h (installation des chapiteaux puis dépose).

A noter : du jeudi 2 juin à 17h00 au vendredi 3 juin à 12h00, la circulation sera autorisée.

Une déviation sera mise en place par la côte des Cordeliers, la rue Sabaton, le quai Chopin, la rue Tour-Saint-Nicolas, la rue Saint-Nicolas, la côte Garenne et la rue Haute-Villeneuve.

Les samedi 4 et dimanche 5 juin, l'ensemble des places de parking situées au sud du kiosque seront réservées aux PMR (Personnes à Mobilité Réduite).

Du jeudi 2 juin, à 17h, au mardi 7 juin, à 7h, il sera interdit de stationner sur les places de parking situées, boulevard Voltaire, de part et d'autre de l'entrée de l'ex-plateau sportif Triboulet qui servira de parking de report.

ROMANS SUR ISÈRE

CONTACT
Pascale Vernès
Responsable du Pôle presse de la Ville de Romans
04 75 05 51 41 / 06 89 15 57 09
pvernes@ville-romans26.fr